DistilaMax® DS



DistilaMax® DS est une levure sèche active adaptée à la fermentation d'une très large gamme de boissons alcoolisées issues de grains ou à base de sucre. Il s'agit d'une souche sélectionnée de levure de distillation de l'espèce *Saccharomyces cerevisiae*, sous forme stable hautement concentrée.

caractéristiques du produit

DistilaMax® DS a été sélectionnée car elle permet un démarrage rapide de la fermentation et présente une tolérance importante aux stress. Un démarrage rapide de la fermentation permet de garder les contaminations bactériennes sous contrôle.

DistilaMax® DS présente une tolérance accrue aux densités de brassin, concentrations en alcool et taux d'acidité élevés. Cette tolérance assure un rendement optimal en alcool, en permettant de mener la fermentation à son terme, même en conditions difficiles.

DistilaMax® est adaptée à la fermentation de très nombreux types de brassins et produit un profil congénère favorable aux spiritueux de type vodka et alcools neutres de grains, whiskies de base ou whiskies light straight.

description

DistilaMax® DS contient une souche de levure de distillation de l'espèce *Saccharomyces cerevisiae*. Elle contient une teneur en matière sèche supérieure à 94% en poids. Le nombre moyen de cellules vivantes est de 1 X 10^{10} par gramme de produit.

applications

DistilaMax® DS est adaptée à la fermentation alcoolique de la plupart des boissons alcoolisées. Elle est destinée à la production par fermentation de boissons spiritueuses aux caractéristiques organoleptiques neutres ou légères. Elle peut conduire la fermentation efficacement dans de nombreuses conditions opérationnelles:

- tolérance à un pH de 3,5 à 6,0
- tolérance à des températures de 31°C à 34°C

mode d'emploi

Réhydratation

Pour des résultats optimaux, ajouter à des liquides dont la température se situe entre 32°C et 40°C.

Fermentations par lot

Ajouter la levure directement à la cuve de fermentation à un dosage de 10 à 25 grammes par hectolitre. Des doses plus faibles peuvent être utilisées si une étape de propagation ou d'acclimatation précède l'introduction dans la cuve de fermentation.

conservation

DistilaMax® DS doit être conservée dans un endroit sec, à l'abri des grandes variations de température et de l'humidité pour assurer une stabilité maximale du produit. Dans ces conditions de conservation, le produit reste stable jusqu'à 36 mois après sa date de fabrication.

conditionnement

- Sacs sous vide de 500 grammes carton de 20 x 500 g



VEJLEVEJ 10 • 7000 FREDERICIA, DENMARK • +45 75 91 50 80 PH • +45 75 91 50 99 FAX
www.lallemandbds.com